



ПОЛІТИКА В СФЕРІ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ ТА ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ АТ «ВО «КОНТИ»

АТ «ВО «КОНТИ» є одним з найпотужніших вітчизняних виробників цукристих та борошняних кондитерських виробів (цукерок, карамелі, драже, печива цукрового, печива-сендвіч, вафель та десертів). На основі своєї місії та системи цінностей, Вище керівництво АТ «ВО «КОНТИ» підтверджує наміри Компанії підтримувати функціонування системи менеджменту якості (Інтегрованої Системи Менеджменту) у відповідності до вимог ISO 9001 та FSSC 22 000, сприяти її покращенню та підвищувати її результативність

В сфері менеджменту якості:

- ❖ гарантувати випуск продукції стабільної якості, орієнтуючись на дотриманні вимог споживача, а також вимог законодавства та внутрішніх вимог Компанії;
- ❖ розвивати та підтримувати довгострокові партнерські відносини з постачальниками на принципах забезпечення якості, взаємоповаги та користі від співпраці;
- ❖ розвивати комерційну діяльність Компанії, орієнтовану на повне задоволення потреб та очікувань наших клієнтів;
- ❖ вдосконалювати процеси Компанії, покликані досягти максимально стабільних та стійких результатів;
- ❖ впроваджувати нові технології та методи управління задля забезпечення високої конкурентоспроможності Компанії;
- ❖ провадити процеси у відповідності до принципів PDCA;
- ❖ керуватись принципом **«якість з першого разу»**.

В сфері безпеки харчових продуктів:

- ❖ гарантувати випуск безпечної продукції шляхом мінімізації ризиків для споживача, зокрема завдяки аналізу ризиків в управлінні процесами;
- ❖ забезпечувати доступність повної інформації щодо усього ланцюга виробництва харчових продуктів, а також щодо її безпечності;
- ❖ дотримуватись високих стандартів кваліфікації персоналу та належних гігієнічних практик;
- ❖ залучати працівників Компанії до участі у спеціальних групах задля вирішення проблем якості та безпечності продукції;
- ❖ модернізувати інфраструктуру, шляхом введення в експлуатацію нового обладнання, що забезпечує можливість виробляти кондитерські вироби у відповідності до встановлених регламентів щодо якості та безпеки харчових продуктів.

ДОДАТКОВО:

- ❖ заощадливо витратити ресурси у виробництві продукції Компанії;
- ❖ створювати такі стосунки в колективі, за яких кожен працівник відчуває вагомість свого внеску, гордість за спільні досягнення та визнання власного професіоналізму;
- ❖ забезпечувати періодичні навчання персоналу Компанії на всіх рівнях щодо питань якості та безпеки харчових продуктів;
- ❖ турбуватись про споживача, вести з ним активний діалог, застосовуючи та розширюючи всі можливі канали комунікації, аналізувати всі звернення з застосуванням індивідуального підходу до порядку розслідування звернень та організувати ефективну систему надання зворотного зв'язку споживачеві;
- ❖ встановлювати персональну відповідальність у сфері менеджменту якості та безпеки харчових продуктів (кожного працівника на всіх рівнях на його/її робочому місці).

Керівництво АТ «ВО «КОНТИ» зобов'язується забезпечувати ресурсами основні напрямки розвитку (вдосконалення) Підприємства та заохочує кожного працівника Компанії розділити відповідальність щодо реалізації цієї Політики в сфері менеджменту якості та безпеки кондитерських виробів.

***Т.в.о. генерального директора
АТ «ВО «КОНТИ»***

В.С. Кошляк

16.02.2021р.